

## Entrevista a CARME PUIGFEL, per Lourdes Albi Fernández.

"Cuinar no vol dir aplicar receptes sinó que amb el que tens a l'abast, el més simple, puguis fer el que vulguis."

*Ens trobem amb la Carme a la seva empresa de cuina natural. També hi ha l'Àngels Bosque, que és amiga de totes dues.*

— *Normalment a l'inici hi ha una presentació de l'entrevistada... Per començar perquè no ens expliques quatre coses de tu?*

Sobre l'origen. On va començar el meu interès per la cuina? Potser veient com la padrina feia el sofregit o la mare tombava la truita, o anant al forn a coure el coc ràpid ... No ho sé massa bé.

— *Així l'interès per la cuina et ve de casa teva, no? Perquè en el món professional vas començar més tard...*

No, ben bé. A nivell professional vaig començar aviat perquè de joveneta vaig anar a aprendre a un restaurant de cuina aranesa i allà feia magdalenes i altres coses i disfrutava veient que el que aprenia ho podia elaborar jo. Després, quan ja tenia família, feia el menjar per a nosaltres i per a algú més. I cada vegada aquest algú més era més gran i llavors és quan me'n vaig adonar que em podia dedicar professionalment i muntar una empresa.

— *Qui era aquest “algú més”?*

Feia el dinar per a nosaltres... i per a una cooperativa d'alimentació biològica, la cooperativa *El Brot*. Si feia una pizza per a casa en feia més i ho portava allà; si feia croquetes, en feia més i també les hi portava.

— *Ho feies perquè volies o perquè t'ho demanaven?*

Perquè volia. Jo tenia dues nenes petites i em volia dedicar a la seva criança, almenys fins als tres anys, fins que anessin al parvulari. I pensava que mentre era a casa fent el menjar per a nosaltres també en podia portar a la cooperativa per a qui en volgués. Portava pizza, croquetes, tofu... El que feia per nosaltres ho feia per a més persones. Tot això va anar creixent i un dia a la cooperativa van dir que hi havia molt de volum i que calia fer una factura. Això representava donar-se d'alta d'assegurances i permisos... i era massa per a mi. Primer vaig anar al viver d'empreses de la ciutat i, després de fer l'estudi del que necessitaria, em vaig espantar. Llavors vaig intentar *camuflar-me* en una altra empresa per poder fer aquest menjar i vaig començar a treballar en un forn, a Montserrat. Més tard, vaig contactar amb una empresa de menjar natural i els vaig proposar de vendre les meves pizzes. I em van dir que sí.

Jo comptava quantes pizzes hauria de fer perquè, clar, no em volia hipotecar la vida en hores i hores de treball. Aquesta empresa em va dir que n'hauria de fer 200 o 300 de cada classe, cada setmana... I jo, que no acabava les idees de pizzes, no m'hi veia, no trobava la mida. Intuïtivament jo sabia les quantitats que necessitava però els números em sobrepassaven. De tota manera hi havia una cosa interior que em deia “tira endavant i canvia el xip: les nenes ja són grans, a casa ja no dones l'abast, no pots estar camuflada en aquest forn tota la vida. Has de reconèixer-te a tu mateixa i reconèixer que això que vas començar s'està expandint i creixent i que cal que facis una cosa o altra. Torna al viver i pensa-t'ho”.

Jo coneixia com anava el mercat a Catalunya gràcies al meu treball en el forn. A l'empresa amb la que estava fent els tractes li interessava el que jo feia perquè no hi havia gaire productes com el meu en aquest mercat alternatiu i, a més, com que és fresc envasat al buit, té una rotació més curta, perquè de coses fresques s'han de comprar més sovint i les botigues que en venen n'han de poder oferir de més variats. Per això jo vaig dir que sí i també la quantitat de pizzes que hauria de vendre cada setmana. I sobre aquest número vaig fer tots els altres.

A partir d'aquí tot van ser ajudes. Per començar jo només tenia 40.000 pessetes i pensava que el més car seria una cambra frigorífica. Vaig anar a la cooperativa a demanar on havien comprat la seva. I quan vaig entrar en contacte amb l'empresa de les cambres em van dir que també muntaven empreses. Com que jo ja sabia el que necessitava, més o menys, perquè hi havia estat pensant, en dues hores, sobre el paper, em van muntar l'empresa tal com està ara. De forma gratuïta. I tots els càlculs, molt intuïtius, que jo havia fet al principi sobre quantitats i mesures, i sobre els quals vam fer els números, van resultar exactes.

Així que vaig tornar al viver d'empreses on vam calcular el que faltava saber: quant costava obrir cada dia la porta i mantenir-me cada mes —els permisos d'indústria, l'electricitat, el personal...— i el tutor i el director em van dir que, com que el projecte era viable, endavant, que ja només em faltava aconseguir els diners! Ells m'ho van dir la mar de tranquils però jo havia estat escalfant motors durant dos mesos pensant com ho havia de fer i quan em van parlar de diners em vaig quedar aixafada com un plàtan. Així que vaig decidir reduir el pressupost inicial fins que em va semblar acceptable i llavors vaig demanar un préstec. L'avaladora principal va ser la meua mare, i també dos amics que hi van creure i em van deixar la seva signatura.

A banda de tot això, que seria més la formació de l'empresa,

m'agradaria parlar d'una sensació que tinc: sento que recullo els fruits de la terra i que gràcies a tot el que m'han ensenyat, puc fer alguna cosa amb aquest regal. I m'agrada imaginar que les pizzes que faig són platets volants de massa de blat que surten per la finestra i arriben a tot arreu. Per expandir tot això que fem nosaltres amb tant de carinyo.

— *Abans m'explicaves que tens molta relació amb els pagesos perquè tot el que pots ho compres per aquí. També m'explicaves que la teva relació amb l'espelta va començar tot d'una, primer per uns amics que et diuen que és tan bona i, al cap de no res, perquè un distribuïdor et fa una comanda de pizzes fetes amb farina d'espelta. També l'Àngels em va contar un dia l'origen del Pa dolç. O això mateix que ens has explicat de com vas començar a fer pizzes per fora de casa a partir de fer-les per a la família... Totes les coses que tu fas no són un producte extret d'un estudi de mercat sinó que provenen de la teva pràctica de la relació amb altres.*

Jo mai he vist fer una pizza sencera a ningú. Un dia, a casa, ho vaig voler provar, amb les meves filles. I després, vaig pensar que amb les màquines tot ho faria millor, més professional... i és curiós perquè he tornat a fer-ho com abans. Per exemple l'amassat: he vist que amb l'amassat mecànic havia d'agafar, amb la màquina, l'estil que jo feia servir quan ho feia a mà, amb marxes més petites, amb un temps... Vaig descobrir que havia de fer el que jo feia a casa però amb mides més grans.

El Pa dolç va néixer perquè quan les nenes eren petites jo ja havia començat a llegir i saber sobre els aliments refinats, el sucre, la farina... tot allò que havia estat la base de la meva alimentació durant molt de temps. Llavors vaig veure que les coses m'agradaven d'una altra manera a com jo havia après. I al principi va ser com tot: em vaig posar bastant extrema, però em va permetre descobrir aquest món del vegetal que té infinitat de possibilitats, i les meves filles i el seu pare em van fer de conillet d'índies.

Amb les classes de cuina em vaig adonar que cuinar no vol dir aplicar receptes sinó que, amb el que tens a l'abast, el més simple, puguis fer el que vulguis. És el que passa en general: sembla que hagis de tenir moltes coses per poder fer alguna cosa i a través de la cuina veus que, per exemple, una pastanaga la pots fer de cinc o sis maneres diferents.

Amb les meves filles, a part que no van prendre res sòlid fins als vuit mesos ja que fins llavors jo els vaig donar el pit, vaig començar a experimentar amb el més senzill: poma, carbassa... I a partir d'un pa que feia un senyor que coneixia, jo en vaig fer un de semblant, el *Pa dolç*, un pa sense sucre. El vaig fer perquè elles tinguessin coses dolces per menjar que no fossin tan comercials. Aquest, per exemple, és un dels productes que un dia vaig pensar que podria fer i que ha resultat un èxit perquè agrada a moltes persones.

Jo penso que aquí a l'empresa es va fent el que em va passant a mi, perquè ho vaig incorporant a l'empresa: un dia em parlen d'això de la relació dels grups sanguinis amb determinats aliments, immediatament un amic em diu que ell també ho coneix i em demana que li faci un pa d'espelta, la mateixa setmana ve un distribuïdor i em fa una comanda de pizzes però fetes amb espelta... i a mi se'm desperta la curiositat per aquest producte i començo a documentar-m'hi. Fem les pizzes amb espelta i també provo de fer un pa que normalment ja faig i que té nous i sèsam i lli, amb espelta. El porto als meus veïns que tenen un restaurant perquè ho provin i em diuen "ah, això és pa d'*escanda*, és un pa que mengem a Astúries de tota la vida". I el més maco és que finalment resulta que és un pa que agrada i que hi ha persones que venen aquí a buscar-lo.

— *A mi el que m'agrada és que quan vens a comprar no és com si entressis en una empresa sinó que sembla que entris a casa d'unes amigues. M'agrada sobretot l'acollida que fas de la gent. A tu és impossible que se t'escapi algú que entra a comprar sense saludar-lo o oferir-li un tastet de pa, alguna novetat, algun comentari sobre*

*com feu algun producte o sobre alimentació. Jo a tu et vaig conèixer així. Ens van posar en contacte altres dones del Brot. Jo estava posada en el tema de l'alimentació infantil perquè feia poc que tenia ma filla.*

M'agrada que m'ho diguis perquè una no se n'adona que fa això. Em fa pensar en una cosa que m'agrada molt, que és posar-me amb la gent. Per a mi també és una manera de lligar, d'amassar...

Per exemple, amb els pagesos: vénen aquí i m'expliquen la seva vida i què li passa a la ceba que per la calor s'ha quedat encongida o que els cucs s'han menjat les bledes...

Un dia van venir uns nens. Estava fent les bases de les *pizzas babi* que són petites i s'inflen com un globus. Jo sempre dic que tiro platets volants per la finestra, per això quan els nens em van preguntar "què hi ha aquí dintre?" Jo els vaig dir "un marcià" i llavors obrien i dins estava buit. Però el buit també és la cova, la caseta, i se la mengen. I juguem amb la fantasia.

Jo no sóc una persona treballadora. Sempre he fet les coses que he volgut; primer m'atreien i després he vist com s'havien de treballar. I veig que aquesta empresa és com una còpia, una projecció de mi. Jo vaig fer moltes coses perquè m'agradaven i després hi va haver l'empresa... i tenia certa inquietud que coincidissin. Per a mi era una provocació que s'unissin les dues; suposava com unir el cel i la terra. L'intercanvi amb el pagès, l'acte d'amassar -que a casa era una cosa molt íntima, fins i tot m'havia caigut alguna llàgrima a la massa!- el joc de la imaginació, l'agraïment que sento per haver après tantes coses i conegut tantes persones... són coses meves que m'agraden. I era gairebé una provocació que això esdevingués una empresa.

— *Jo el que trobo una meravella és que, a més de tot això, encara puguis recordar la variació que vas fer la setmana passada en aquella pizza... i de la gent amb la que vas parlant... i el temps que hi*

*dediques.*

Si ve una senyora i em parla d'una farina blanca d'espelta, i fa no res una altra em diu que a Alemanya s'utilitza aquesta farina, i perquè ho tingui a l'abast, jo li ofereixo un tamís perquè se la pugui tamisar ella mateixa. Si també parlem que si no vol utilitzar llevat químic per fer un pastís pot posar les clares dels ous a punt de neu... jo per força me'n recordo d'ella quan la veig al cap d'uns dies!

Jo ja li dic a la Montse, que és la que porta la botiga, que perdoni la intromissió, perquè encara que no puc estar pesant i cobrant a la botiga, a mi m'agrada la relació amb la gent. La botiga és una part nova de l'empresa que atrau molta gent. És que és una cosa tan viva! L'altre dia tenia una mica de gana i em vaig preparar dues



Carme Puigfel

llesquetes de pa d'espelta amb nous, una miqueta de mantega i un bocinet de salmó i també en vaig oferir a la visita que esperava. Avui ha tornat i m'ha dit "feia anys que no tastava una cosa tan saborosa! Jo que ho engullo tot i m'ho vaig menjar ben a poc a poc. Va ser sublim". Això, de boca d'un gourmet, és tot un compliment. Jo penso, m'escolto una mica, tinc una idea, la poso en pràctica... Això és el que passa quan em deixo anar una mica. A mi m'agrada aquesta manera de treballar que ja fa quatre anys que va.

— *Si ve un convidat a casa, pensen en quin menjar li agradarà...*

Exacte. En referència al contacte que es fa amb els altres a través del menjar, el que succeeix és que quan tu cuines per a algú aquest algú treu de tu alguna cosa: tu crees a partir d'això que fas per a l'altre/a. Per exemple, fa uns dies hi va haver un festival de blues a Torredembarra, el Màgic Festival, i em van encarregar un munt de pizzes. Sense adonar-me'n, unes les vaig fer com no les havia fetes mai: "aquestes les faré així", vaig pensar, i ja s'havien convertit en les pizzes "Magic Festival", que ara comercialitzo de forma normal. Les persones m'inspiren. Ara treballo amb tres distribuïdors diferents i cada un té la seva personalitat; els dic "si voleu una pizza en parlem". És un joc d'enginy amb el que ja tenim. I la veritat és que és realment simple: sobre una massa feta de farina, sal, llevat i aigua, que és comú a la pizza i a les empanades... poso les verdures i resulta tot diferent, perquè un panadó d'espinac no té la mateixa pinta que una empanada de verdures o de verdures amb formatge, perquè cou diferent. És un joc.

La gràcia de la manera de treballar que tenim nosaltres, és que a banda que és pur treball artesanal també tendeix a l'exactitud: les mides, les formes... són obres d'art. De vegades dic "et deixo els mosaics aquí" perquè la ceba va així i el xampinyó va aixà. I contràriament al que jo pensava abans, que era una cosa monòtona, a través del treball de cada dia he anat veient que és una de les coses més maques: intentar fer-ho sempre així. I no resulta ser una cosa



monòtona, podem fer dos mil pizzas a la setmana i podem mantenir alhora aquesta xispa que dóna el treball en equip i el treballar jugant. Per exemple, de vegades tens ganes de rascar-te l'esquena amb alguna de les teves companyes i ho fas i et descansas una mica de la tensió. Estic molt contenta de tenir aquest espai i compartir-lo amb les persones amb qui treballo.

— *Aquestes persones, ara ja sou quatre, com han arribat a l'empresa?*

En certa manera és una aposta. Sempre tenim aquella por que ens han inculcat, però, el que he vist és que et va venint allò que necessites, fins i tot les persones.

Quan vaig començar em vaig adonar que era el mateix que jo feia a casa però multiplicat: si primer era una saquet de cebes, després eren onze quilos, si les olles ja em semblaven grans, després ho eren quatre vegades més... però la fusta és la mateixa i el ganivet és el mateix. Penso que de vegades millor no pensar en el que t'espera però a la primeria de muntar l'empresa jo pensava, "i qui em pelarà les cebes?" perquè era tant que jo no ho podia fer sola. Així que vaig començar demanant a la noia que em venia a ajudar a fer l'escalivada si m'ajudaria a pelar la ceba i em va dir que sí. I quan ja no va poder ser, li vaig demanar a la Cristina, que treballava en una de les cases on jo repartia pizzas i que deixava la seva feina. Amb ella vam començar a fer les primeres pizzas, amb comandes a l'engròs. Quan hi penso ara... no sabíem com funcionava la laminadora i en lloc que les pizzas sortissin rodones sortien ovalades. Més tard he sabut que hi ha mestres laminadors, que es dediquen a fer anar la laminadora que és una màquina molt artesana i que té el seu "intríngulis" perquè has de jugar amb les velocitats i a la llarga, si no fas el que has de fer, en lloc de rodona surt una el·lipse. Jo ara em quedo parada de com la gent responia i comprava aquelles pizzas ovalades!

I després va venir l'Iñaqui. El seu tutor em va dir "jo el veig aquí a l'envasadora". I vaig dir que sí, i és fantàstic! Va venir a fer els tres

mesos de pràctiques i s'hi va quedar. Es un filòsof i un poeta, fa de tot i treballa com el que més.

I més tard una altra dona que va arribar i va dir "jo sóc àvia i busco feina". Jo li vaig contestar "aquí tens un sac de cebes", va entrar i es va quedar a pelar cebes durant una temporada fins que va haver de plegar.

Un dia va venir una noia magribina i justament, començar ella i començar a arribar unes comandes immenses d'empanadilles. Aquesta noia va plegar i va començar la seva germana petita. Nosaltres, per exemple, ens organitzem la setmana en funció de les comandes però també de les ganes de deixar-nos algun dia lliure.

Per altra banda a l'estiu fem fires, en un moment en què el personal està de vacances. I llavors ve la meua filla petita i quatre o cinc amics del cole i tinc un munt d'ajudants eficients. Fem pizzes al matí i les anem a vendre a la tarda. Això ens permet un intercanvi amb les meves filles, conèixer els seus amics... és un regal estar al seu costat.

— *I els nois i noies en pràctiques...*

Sí, em van oferir dues persones provinents de programes d'acció especial. I jo de moment vaig dir que no perquè em vaig plantejar que jo era una empresària i que si no em podia permetre un espai per conèixer aquestes persones per ensenyar-los alguna cosa a la seva mida i que, alhora, a mi em pogués servir, no ho volia. No m'atrevia a provar amb aquestes persones que venien sense cobrar però que potser m'interferirien en la feina... Al final vam pensar que si interferien en la feina és que no ho fèiem bé nosaltres. I vaig adonar-me que realment és així. Per exemple un dia vaig dir-li a un d'ells "no passis per aquí que està moll" però ell hi passava. I jo tornava a insistir. Llavors l'Ifiaqui, em va preguntar "com van?" i jo li vaig explicar això que m'acabava de passar. Ell em va respondre "és que,

Carme, pot ser que ell no sàpiga que si passa per damunt del mullat embruta aquest tros i també embruta tota la resta amb les seves petjades". Era totalment lògic. Una cosa que pot semblar elemental perquè ja la tenim apresada te n'adones que pot ser diferent perquè hi ha algú que ha d'aprendre-ho encara. Et trobes amb un món diferent al teu i l'única opció que tens és veure realment què es el que passa. O un altre que estava tot el temps parlant i no em permetia de fer res més que respondre els seus dubtes... Però llavors això t'ensenya a veure quina actitud prens també tu. I jo li vaig dir "fes això, fes-ho el millor possible i quan hakis acabat en parlem... però mentrestant jo no et contestaré". I tot i que és difícil mantenir-ho, al final vaig aconseguint coses. Aquesta va ser una gran prova perquè jo tampoc no estava disposada a permetre que no sortís bé, ni jo ni les persones que estàvem allà. Totes vam aprendre.

Sí, una empresa rentable: a mi m'interessa la rendibilitat però no a costa de les persones que hi treballem. No agafaré treballadors que no rendixin o que m'absorbeixin molta feina, també pot ser que ells mateixos no estiguin disposats a seguir... però cal trobar la mida. I continuen venint nois i noies en pràctiques, a la primavera.

— *Quan parles de la teva feina, a mi em sembla un treball creatiu.*

Però també hi ha tota una part, que és la que jo considero més dura que és la paperassa, els números... això com ho has solucionat?

Fins fa poc jo confonia l'IVA amb l'IRPF i amb l'IAE. Jo no tinc aquesta facilitat. Com ho he pogut fer? Un avantatge que tinc és que jo treballo amb factures grans, dels tres distribuïdors amb què treballo, sobretot el més gran, em demana factures setmanals. Per altra banda, el Josep Maria, el pare de les meves filles, em va ajudar moltíssim en l'època de la creació de l'empresa, des dels primers comptes més casolans.. I jo m'ho vaig treure de sobre i em vaig dedicar sobretot a la producció. Però la comptabilitat era una peça que no acabava d'assumir-la jo. Quan per fi ho vaig fer, vaig anar

aprenent amb el temps: al viver em van dir si volia que m'ho fessin elles o aprendre a fer-ho jo i ara, que vull saber de què va, estic amb la persona que em porta els comptes mentre m'ho fa. I la resta de decisions (treballar amb un distribuïdor o més, a Reus, la relació amb els bancs...) el mateix.

He hagut d'anar afinant, tirar endavant amb els diners i continuar treballant de la manera com ho fem. I això es nota per exemple en l'organització, compaginant el ritme que ens demana el mercat i el que volem nosaltres, o mantenint una relació directa amb les botigues que ens comenten com està o va el producte... Aquí el ritme no sempre és el mateix durant tot l'any: tenim mesos que no parem però n'hi ha d'altres en els que baixa la demanda... i això fa que em plantegi d'estructurar la feina de manera que pugui equilibrar els beneficis, les despeses i la manera com volem treballar.

— *I el nom de l'empresa?*

Quan estava treballant al forn, a Montserrat, va començar a treballar un noi que era un gran coneixedor del *fengshui*, de la numerologia i de la grafologia i em va descobrir un món molt interessant. Es va oferir a fer-me un estudi numerològic per a l'empresa i el vam fer. Carme era massa personal, però amb la K canviava: és un dels conceptes de l'espiritualitat hindú que significa la solidaritat entre nosaltres i el cosmos, i a mi em va agradar l'aire que hi donava. Pel que fa a l'anagrama, en els dies en què el buscàvem, un diumenge a la tarda vam anar a casa d'uns amics i el Manel estava mirant un llibre de retallables xinesos i hi havia un dibuix que semblava un planeta amb alberginies, cireres, tomàquets.... I va ser aquest.

— *Jo sempre havia pensat que era una manera de transgredir, això de posar Carme amb K. Pensava que era un nom per sortir del normal.*

No. És com tot: forma part d'un moment, d'unes relacions... va anar

així, no tenia present transgredir res.

— *Si no ho he entès malament, tu tens dues marques: Carme Puigfel quan treballes amb distribuïdors, i Karme quan treballes amb les botigues de Reus i rodalies?*

Sí. En aquest darrer cas tenim cura que no siguin les mateixes pizzes. Ho faig pel distribuïdor però també per mi mateixa: no estaria bé trobar el mateix producte amb marques, i possiblement preus, diferents. Per això els formats són diferents.

— *A l'inici de l'entrevista et demanava una petita biografia, per començar, per presentar-te... Vols dir-nos alguna cosa més, per acabar?*

Vaig néixer en un poblet molt petit de Lleida que es diu Arcs, tan petit que no té ajuntament i que pertany a Bellvís. Als deu anys vaig marxar d'allà perquè els meus pares van anar a cuidar la torre d'un escultor, al costat del monestir de Pedralbes i més tard, a fer de cuidadors en un balneari al costat de Poblet. Vaig anar a fer 5è i 6è de batxillerat a Saragossa i en aquest temps és quan vaig començar a fer ioga i vaig conèixer una noia que era vegetariana.

Més tard vaig anar a estudiar a Barcelona, on vaig fer 1r. de biologia i de química, i mentrestant portava la caixa d'un restaurant. El director del restaurant, un dia em va dir que si aprenia cuina aranesa-francesa i venia a treballar a Barcelona em faria d'or... i me'n vaig anar; vaig agafar la motxilla i vaig anar a *Ca la Irene*, a la Vall d'Aran. En arribar em va dir que tenia molta feina, que no em podia atendre perquè havia de fregar plats, i jo li vaig contestar "ah, doncs ja els frego jo!" i així vaig entrar a la cuina. I el que em va agradar més és que podia provar i provar i una cosa que era estranya per a mi (com una magdalena, que la compres però no saps com està feta) jo la feia!... Al final vam arribar a quedar-nos ella i jo a la cuina.

Els estius, durant les vacances, feia algun curset de cuina naturista,

i quan tornava a *Ca la Irene*, ella estava encantadíssima amb els plats integrals. Va ser en una d'aquestes classes de cuina d'estiu que jo vaig relacionar per primera vegada el menjar amb la persona. Jo anava a cuinar amb la Luchi Baranda i després em quedava a dinar amb ella i els seus dos fills, i mentre cuinàvem ella deia per exemple "un plato de azukis y calabaza, específico para el estómago y bazopáncreas" i a partir d'aquí vaig entendre la relació que els orientals estableixen entre els òrgans del cos, els humors i els sentiments, l'alimentació, les estacions i la medicina... tot aquest corrent que diu que podem curar-nos a nosaltres mateixes. Jo penso, però, que la meua cuina és més experimental, en el sentit que utilitzo els aliments que tenim per aquí, incorporant tot el que m'ha arribat per altres vies i fent una cosa que m'agrada a mi i que és també un *collage* del moment.

Més tard, durant l'època en què s'estava començant la revista *Integral*, jo m'ocupava de la cuina, per a unes trenta persones. També vaig escriure-hi alguns articles. I llavors vam muntar a Vilanova i la Geltrú un centre que era botiga, restaurant i sala de massatges.

I després ja va començar la meua vida de família. Esperava la Susanna i vaig decidir dedicar-me a la seva criança. No sabíem massa bé el que volíem però sí el que no volíem, i al principi teníem una mica de por, ens sentíem insegurs amb tot el nou. Però davant les dificultats anava buscant i trobant el que anava bé... Ara veig que sempre hi ha algú, altres dones i altres homes que t'ofereixen les seves experiències. Jo vaig buscar una llevadora i una ginecòloga que m'acompanyessin durant el part, a casa, i un cop va néixer vam fer el mateix amb l'alimentació, la salut, la família, l'escola, amb tot. Amb l'Alexandra ja tenia una mica de pràctica, potser per això és més tranquil·la.

*Carme, moltes gràcies per compartir amb nosaltres tots aquests coneixements que has après a través d'altres persones, a través de les teves inquietuds i de les teves experiències.*